

Línea Lácteos



**EQUIPOS Y SERVICIOS
DE CALIDAD**

www.citalisa.com

Tanque de Cuajar

Control total en el proceso de cuajado y pasteurización lenta.

Marca:	CITALSA
Referencia:	TC-100
Procedencia:	Colombia
Materiales:	Construidos 100% en acero inoxidable tipo 304.
Función:	Realizar el proceso de cuajado para la elaboración de queso, quesito y cuajada.

Adicionalmente es posible elaborar procesos de pasteurización lenta.

Características: El equipo se encuentra equipado con una chaqueta por donde circula vapor hasta alcanzar la temperatura requerida en el producto.

Para el caso que el proceso requiera disminuir la temperatura, el equipo cuenta con un sistema de válvulas que permiten el ingreso de agua y duce las paredes del tanque. Cuando esto ocurra el ingreso de vapor habrá de estar cerrado.

Las paredes del tanque se encuentran aisladas térmicamente con lana mineral y adicionalmente posee un sistema de control de temperatura que comanda el ingreso de vapor al momento de requerir energía.

Para completar el sistema de calentamiento se debe mencionar el rebose que evita la presurización interna del vapor y un manómetro indicador de presión.

En la descarga del tanque encontramos un filtro y una válvula en acero inoxidable para la descarga del suero.

- Ventajas:**
- Fácil de lavar.
 - Liras de corte.
 - Pared externa con aislamiento térmico.
 - Control de entrada de vapor por medio de sistema de control electrónico.

Requerimientos de Instalación: Suministro de vapor de ½". - Conexión de energía a 220 V. Trifásico.

Suministro de agua de ½".

Dimensiones: 570 x 840 x 810 mm.

Nota: Las especificaciones de este equipo pueden variar sin previo aviso.



○ Tanque de Cuajar CITALSA

Prensa para Queso

Asegure la homogeneidad en la textura de sus quesos.

- Marca:** CITALSA
- Referencia:** PQH-1
- Procedencia:** Colombia
- Materiales:** Construidos 100% en acero inoxidable tipo 304.
- Función:** Se utiliza para realizar el prensado de cuajada. Para ello utiliza una serie de moldes que le dan su forma rectangular.
- Características:** Sobre unos rieles horizontales se disponen los moldes con producto y un pistón neumático transmite la fuerza a cada uno. A medida que el cilindro comprime los moldes, estos permiten la salida del suero por unas pequeñas perforaciones hasta alcanzar la textura deseada.

Ventajas:

- Aumento de la productividad.
- Homogeneidad en la textura del queso.
- Facilidad en la limpieza del equipo.
- Versatilidad del equipo a la hora de realizar diferentes tipos de quesos.
- Posibilidad de regulación de presión para realizar diferentes tipos de quesos.

Requerimientos de Instalación:

Suministro aire a 80 psi.

Superficie de trabajo nivelada.

Dimensiones:

340 x 1850 410 mm (A x L x H).

Peso:

50 kg

Nota: Las especificaciones pueden variar sin previo aviso.



○ Prensa para Queso CI TALSA



Medellín: Carrera 50 GG No. 12 sur 07, Tel: (57)(4) 285 44 00

Bogotá: Avenida 68 No.8 05 Esquina, Tel: (57)(1) 406 80 00

Cali: Carrera 1 No. 45A - 71, Tel: (57)(2) 431 30 30

Bucaramanga: Carrera 23 No. 21- 30 San Francisco

Barranquilla: Calle 84 No.52 - 53, Tel: (57)(5) 373 69 73

Pereira: Carrera 16 No.15- 42 Dos Quebradas Risaralda, Tel: (57)(6) 330 66 90

Cúcuta: Central Mayorista La Nueva Sexta, Bodega 37 Modulo 1, Tel: (57)(7) 587 51 18

Pasto: Cel: 317 647 61 97